

青雲荘の昼食プラン《ランチタイム午前11:30～午後2:00》

堺の隠れ名物あなご料理

かつて堺の出島界限では、あなご漁が盛んに行われており、専門店だけでなく一般家庭の食卓にも上がるほど、あなごは堺の民に親しまれた魚でした。忘れ去られつつあるその食材を、もう一度堺の名物にしたい。そんな熱い思いで、あなご復活に取り組んでいます。



はかりめ

秤目御膳 『彩』 1,650 円 (税別) 〈全 8 品〉

- | | |
|-----------|----------|
| * 骨煎餅 | * お漬物 |
| * 穴子肝時雨煮 | * 清まし汁 |
| * 季節のお浸し | * 出汁巻き玉子 |
| * 穴子の御ひつ膳 | * シャーベット |

はかりめ

秤目御膳 『匠』 2,300 円 (税別) 〈全 8 品〉

- | | |
|----------|----------------------|
| * 骨煎餅 | * 穴子薄造り |
| * 穴子肝時雨煮 | * 穴子紙鍋(弘法太子ゆかりの湧水使用) |
| * 水菜のサラダ | * 穴子寿司と穴子茶漬け |
| * 茶碗蒸し | * シャーベット |



はかりめ

秤目御膳 『極』 3,000 円 (税別) 〈全 9 品〉

- | | |
|--------------|-----------------------|
| * 骨煎餅 | * 穴子八幡巻と季節の炊き合わせ |
| * 穴子肝時雨煮 | * 穴子紙鍋 (弘法太子ゆかりの湧水使用) |
| * 水菜のサラダ | * 穴子寿司と穴子茶漬け |
| * 穴子薄造りと炙り穴子 | * シャーベット |
| * 茶碗蒸し | |



* 上記メニューは5名様以上で承ります。3日前までにお電話にてご予約をお願い致します。

竿秤に似ていることから秤目と呼ばれているあなご。あなご御専門店「松井泉」直送の活きの良いあなごをご堪能ください。



さわやか感覚のCITY HOTEL

SEIUNSO

S A K A I

〒590-0833 堺市堺区出島海岸通り2丁4番14

フリーダイヤル



0120-41-4506

ご予約 TEL 072-241-4545

フロント FAX 072-243-1230